

Дисципліна	Основи наукових досліджень
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс	4(четвертий)
Обсяг	3 кредита ECTS
Мова викладання	українська
Кафедра	технічного сервісу і загальнотехнічних дисциплін
Вимоги до початку вивчення	Аргументованою перевагою вивчення дисципліни “Основи наукових досліджень” є освоєння здобувачами вищої освіти цілісного комплексу теоретичних знань і практичних умінь з методології й основних методів науково-дослідної роботи для формування професій творчого потенціалу та практичної готовності бакалавра проводити необхідні теоретичні та емпіричні дослідження пов’язані з розробленням і конструюванням нових харчових продуктів оздоровчого призначення
Що буде вивчатися	Наука як система знань та наукові дослідження. Науково-дослідна робота здобувача у системі навчального процесу. Розробка та реалізація професійно-спрямованої науково-дослідної роботи здобувача.
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “Основи наукових досліджень” є досить важливою в підготовці бакалаврів у сфері дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач, проектування нових або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. Організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. Забезпечувати якість і безпечність продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. Розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями (компетентності)	Розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. Розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології на основі розуміння сутності біотехнологічних та фізико-хімічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. Інтенсифікувати технологічні процеси харчових виробництв. Вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини. Визначати та розв’язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.
Інформаційне забезпечення	робота в середовищі Moodle
Форма проведення занять	лекції, лабораторні заняття
Семестровий контроль	залік